
حلويات عصرية
لجميع المناسبات
السلسلة المبسطة لجميع الأذواق
drjoezahi.com

السلسلة المبسطة لجميع الأذواق

# حلويات عصرية لجميع المناسبات




E-mail : futurobjectif@yahoo.fr

# إرشادات

يعتمد تحضير الحلويات العصرية بالخصوص على إتقان طريقة تهيىء العجائن والكريما.

لذا تم تخصيص الصفحات من 3 إلى 17 إلى مختلف الأنواع المستعملة مع الإشارة إلى أرقام صفحاتها داخل كل وصفة ويجب الانتباه إلى ما يلي :

– التأكد من رقم عجينة الجينواز وكذا حجم القالب المستعمل وهم كالتالي :

- جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❶ : محضرة في قالب دائري مع تفاوت في المقادير حسب حجم القالب المستعمل.
- جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❷ : محضرة في صفيحة مستطيلة.

– للحصول على جينواز بالشكلاط تم الإشارة أسفل الوصفة إلى مقدار الدقيق الواجب حذفه وتعويضه بمسحوق الكاكاو.

– تمت الإشارة إلى عدد الجينواز المطلوب تحضيره في مستهل كل وصفة.


| | | |
|---|---|---|
| إسم السلسلة | : | السلسلة الميسطة لجميع الأذواق |
| إسم الكتاب | : | حلويات عصرية لجميع المناسبات |
| المؤلفة | : | الحاجة كلثوم |
| الناشر | : | FUTUR OBJECTIF S.A.R.L |
| السحب | : | DEAPRINTING - NOVARA |
| رقم الإيداع القانوني | : | 2007/2111 |
| الترقيم الدولي | : | 9954-1-1567-6 |
| التصوير | : | عدسة شكيب الاندلسي |
| التوزيع | : | المكتبة المحمدية Tel.: 00212 22 30 02 70 |
| الطبعة الأولى | : | 2007 |




# جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ❶

**قالب دائري 22 سم**

- 3 بيضات
- 125 غ سكر سنيدة
- كيس من الفانيلا
- 125 غ من الدقيق
- 50 غ من الزبدة مذابة
- قبصة ملح

**قالب دائري 27 سم**

- 5 بيضات
- 200 غ سكر سنيدة
- كيس ونصف من الفانيلا
- 200 غ من الدقيق
- 80 غ من الزبدة مذابة
- قبصة ملح

لتحضير جينواز بالشكلاط في قالب 22 سم نحذف 25 غ من الدقيق ونعوضها بـ 25 غ من مسحوق الكاكاو.

لتحضير جينواز بالشكلاط في قالب 27 سم نحذف 40 غ من الدقيق ونعوضها بـ 40 غ من مسحوق الكاكاو.



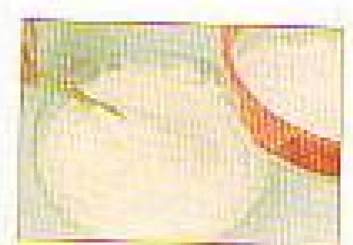
1 في إناء يتحمل الحرارة، نطرب البيض، السكر، الفانيلا وقبصة ملح حتى تنسجم العناصر.



2 فوق نار هادئة على طريقة حمام مريم نواصل التطريب حتى يتضاعف حجم الخليط و يصبح على درجة حرارة دافئة.



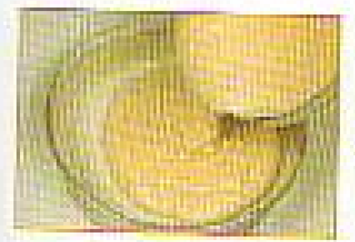
3 نزيله من فوق النار و نواصل التطريب حتى يبرد.



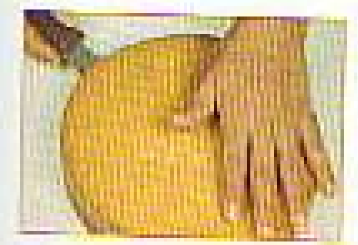
4 نضيف الدقيق شيئا فشيئا ونخلط بواسطة ملعقة خشبية من الأسفل إلى الأعلى بحذر ولطف لكي تحتفظ العجينة بخفتها.

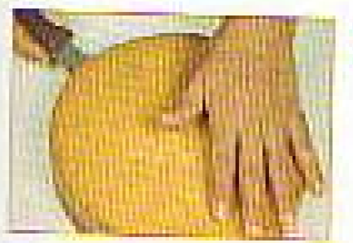


5 نضيف الزبدة المذابة شيئا فشيئا ونخلط بنفس الطريقة.

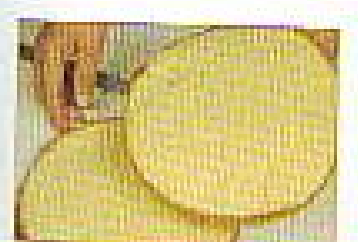


6 ندهن القالب المستعمل بالزبدة ونرشه بالدقيق ثم تصب فيه العجين وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج ويتحمر لونها.
(ينصح بعدم فتح باب الفرن خلال فترة الطهي).





7 فوق ورقة من الكارطون نضع الجينواز ونقسمها إلى قرصين.



8 عند الاستعمال وحتى تتشرب الحلوة المراد تحضيرها للكريما ينصح بقلب وجه القرص الأعلى عند وضعه فوق الأسفل كما هو موضح في الصورة.

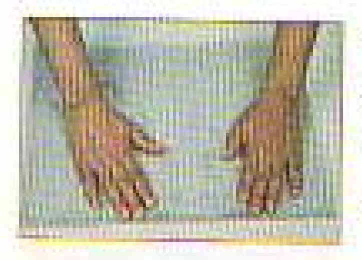


# جينواز بالفانيلا أو بالشكلاط ②

صفيحة 40/30 سم

- 4 بيضات
- 170غ سكر سنيدة
- كيس من الفانيلا
- 170غ من الدقيق
- قبصة ملح

ملحوظة: لتحضير الجينواز بالشكلاط نحتفظ بنفس المقادير والطريقة مع حذف 30غ من الدقيق وتعويضها ب 30غ من مسحوق الكاكاو.



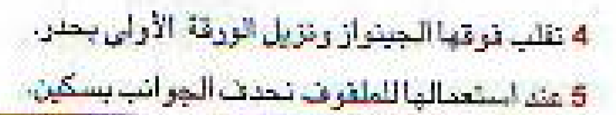
1 نتبع طريقة تحضير الجينواز السابقة (ص 3و4) إلى المرحلة الرابعة دون استعمال الزبدة ثم ندهن صفيحة مستطيلة ونفرشها بورقة سولفيريزي.



2 نفرغ العجينة ونبسطها على الصفيحة بطريقة متساوية ثم ندخلها لفرن ساخن حتى تنضج ويتحمر لونها.



3 نرش ورقة سولفيريزي أخرى بقليل من السكر سنيدة.



4 تقلب فوقها الجينواز وتزيل الورقة الأولى بحذر.

5 عند استعمالها للملفوف نحدث الجوانب بسكين.







6 تقطعها حين الاستعمال بحجم القالب او الإطار المستعمل ونستعمل القطع المتبقية كطبقة وسطى عند استعمال ثلاثة طبقات.

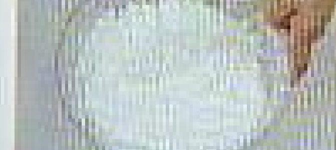
# كريمـا شـانتي

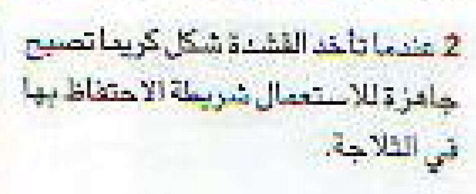
- نصف لتر من القشدة الطرية
- 60غ من السكر سنيدة



1 قبل التحضير يجب أن يكون الإناء باردا والقشدة باردة جدا كذلك ثم نطربها حتى يتضاعف حجمها، نضيف السكر ونواصل التطريب حتى تصبح كالثلج.







2 عندما تأخذ القشدة شكل كريما تصبح جاهزة للاستعمال شريطة الاحتفاظ بها في الثلاجة.



# عجينة البيسكوي نوايي

صفيحة 20/40 سم

- 125غ من اللوز مطحون بقشرته
- 4 بيضات
- 125غ من السكر سنيدة
- 70غ من الدقيق

1 في إناء نضع اللوز المطحون، الدقيق نصف كمية السكر نخلط حتى تمتزج العناصر.

2 يطرب البيض مع نصف كمية السكر المتبقية حتى يصبح لون الخليط أبيض ويتضاعف حجمه.

3 بواسطة ملعقة خشبية نمزج الخليطين بليونة حتى نحصل على عجينة خفيفة.

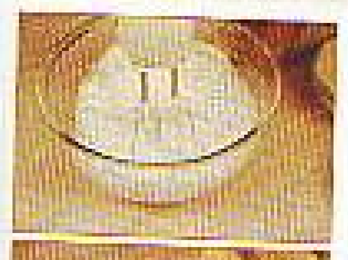
4 تفرغ العجينة وتبسط في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي ثم تدخل لفرن ساخن حتى تنضج ويتورد لونها.

عندما يبرد البيسكوي، نزيل ورقة سولفيريزي بحذر وتصبح العجينة قابلة للاستعمال.

# عجينة البيسكوي سوكسي

صفيحة 30/40 سم

- 125غ من السكر سنيدة
- 4 أبيض البيض
- 125غ من مسحوق اللوز
- 20غ من الدقيق



1 في إناء نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج.



2 في إناء آخر نخلط مسحوق اللوز مع الدقيق حتى يمتزجا.



3 نمزج الخليطين ونحرك بليونة بملعقة خشبية لكي لا تنكسر العجينة حتى نحصل على عجينة مندمجة وخفيفة.



4 يبسط العجين في صفيحة، مفروشة بورقة سولفيريزي ثم يدخل لفرن ساخن حتى ينضج.

تخرج العجينة من الفرن ترش بقليل من السنيدة ثم تقلب فوق ورقة سولفيريزي وتزال الورقة الأولى بحذر لأنها سريعة الانكسار.



# كريما باتيسيير

- نصف لتر من الحليب مغلي ودافئ
- 125غ من السكر سنيدة
- 50غ نشا (مايزينا)
- 3 أصفر البيض
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- كيس فانيلا



1 تضرب أصفر البيض، السنيدة، الفانيلا والنشا بالطراب الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما.



2 نضيف الحليب الدافئ ونخلط الكل بطراب يدوي لتمتزج جميع العناصر.



3 نصب الخليط في كسرولة ونضعها على نار خفيفة مع التحريك حتى الحصول على كريما ثقيلة.



4 تزيل الكسرولة من فوق النار ونضيف الزبدة تفاديا لتكون القشرة على وجه الكريما بعدما تبرد.

# كريما موسلين

- كريما باتيسيير (ص 9)
- 150غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من نكهة الفانيلا



1 نضرب الكريما، الزبدة ونكهة الفانيلا حتى تتجانس ويتضاعف حجمها.

# كريما كراميل

- 200غ من السكر سنيدة
- كأس صغير من الماء + 2 ملاعق كبار من الماء إضافية
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان



1 في كسرولة نضع السكر، نضيف ملعقة من الماء ونتركه فوق نار هادئة حتى يصبح لونه ذهبي. نضيف كأس صغير من الماء ونتركه يغلي حتى نحصل على سائل خاثر.



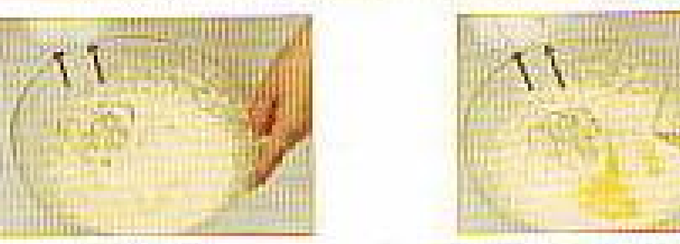
2 نضيف ملعقة من القهوة مذابة مع ملعقة ماء غليان لكي نحصل على لون بني ومذاق قوي. نتركه ينضج بضع دقائق ثم نزيله من فوق النار.

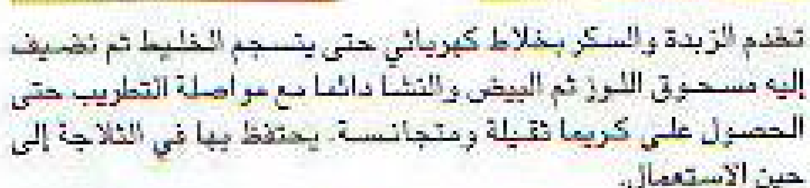
ملحوظة: يحفظ في الثلاجة لأنه يدخل في تحضير العديد من أنواع الكريما.



# كريما باللوز

- 250غ من مسحوق اللوز
- 250غ سنيدة
- 5 بيضات
- 200غ زبدة بدرجة حرارة عادية (لينة)
- 50غ نشا (مايزينا)





تخدم الزبدة والسكر بخلاط كهربائي حتى ينسجم الخليط ثم نضيف إليه مسحوق اللوز ثم البيض والنشا دائما مع مواصلة التطريب حتى الحصول على كريما ثقيلة ومتجانسة. يحتفظ بها في الثلاجة إلى حين الاستعمال.

# كريما برالين

- 125غ من اللوز محمر بقشرته
- 125غ سكر كلاصي
- 6 سل من الزيت

بواسطة طحانة كهربائية نطحن اللوز مع السكر. نضعه في إناء، نضيف الزيت ونخلط الكل جيدا حتى تنسجم العناصر ونحصل على كريما.



ملحوظة: تدخل هذه الكريما في تحضير العديد من أنواع الحلويات.



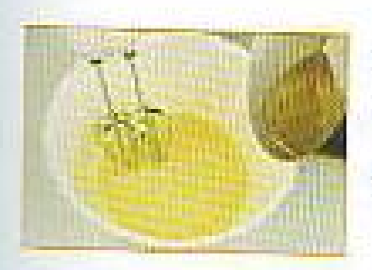
# كريما بالزبدة بدون أو بالشكلاط

- 200 غ من الزبدة بدرجة حرارة عادية (لينة)
- 150 غ سكر سنيدة
- 3 أصفر البيض
- كاس صغير من الماء

ملحوظة: للحصول على الكريما بالشكلاط نضيف لها 200غ من الشكلاط الأسود مذاب على طريقة حمام مريم.



1 في إناء تطرب أصفر البيض حتى يميل لونه للبياض.



2 نغلي السكر سنيدة مع كأس صغير من الماء حتى يذوب تماما ويصبح الخليط ثقيلا ثم نضيفه ساخنا إلى البيض ونواصل التطريب حتى يبرد.

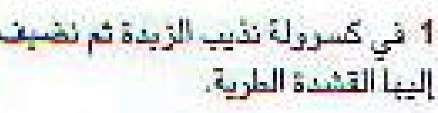


3 نضيف الزبدة شيئا فشيئا ونواصل التطريب حتى نحصل على كريما متجانسة نغطيها ونحتفظ بها في الثلاجة إلى حين الاستعمال.



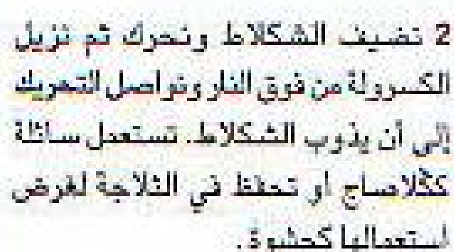

# كريمـا كاناش

- 500غ من الشكلاط الأسود مقطع إلى قطع صغيرة
- 20 سل من القشدة الطرية ● 20غ من الزبدة



1 في كسرولة نذيب الزبدة ثم نضيف إليها القشدة الطرية.





2 نضيف الشكلاط ونحرك ثم نزيل الكسرولة من فوق النار ونواصل التحريك إلى أن يذوب الشكلاط. تستعمل سائلة ككلاصاج او تحفظ في الثلاجة لغرض استعمالها كحشوة.

# السيـــرو

- نصف لتر من الماء ● 125غ سكر سنيدة
- قليل من المنسم حسب الذوق (فانيلا، قهوة، فريز ...)



نغلي الماء مع السكر حتى يذوب ثم نضيف المنسم ونخلط الكل.
يستعمل باردا لتبليل الجينواز.

# كلاصاج بالشكلاط الأبيض

- 200غ من الشكلاط الأبيض مقطع قطع صغيرة
- 4 أوراق من الجيلاتين
- 100غ ناباج دافئ



يذاب الشكلاط بطريقة حمام مريم، تضيف الناباج وتحرك جيدا حتى تنسجم العناصر. تضع الجيلاتين في الماء حتى تلين ثم تعصر وتضاف إليه وتواصل التحريك حتى تذوب

# كلاصاج بالشكلاط الأسود

- 600غ من الشكلاط الأسود مقطع قطع صغيرة
- 50غ من مسحوق الكاكاو • 5 أوراق جيلاتين
- نصف لتر من الماء



1 في كسرولة تغلي الماء والسكر حتى يصبح على شكل سيرو ثم نصبه على الشكلاط والكاكاو ونحرك جيدا.




2 نضيف إليه أوراق الجيلاتين مبللة ومصفاة ونواصل التحريك حتى تنسجم كل العناصر.



# كلاصاج كاراميل

- 200غ سكر سنيدة • 200غ قشدة طرية
- 100غ زبدة • 6 أوراق جيلاتين
- 2 ملاعق كبيرة من الماء

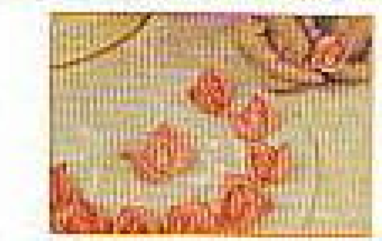


فوق نار هادئة تغلي السكر مع الماء حتى يصبح لونه ذهبيا. تضيف الزبدة، القشدة الطرية وأوراق الجيلاتين مبللة ومعصورة وتحرك جيدا حتى تنسجم العناصر.

# الزخرفة بعجينة اللوز

- 100غ من عجينة اللوز جاهزة للاستعمال
- قليل من السكر كلاصي
- ملون بحسب الذوق

تقسم عجينة اللوز إلى قسمين أو أكثر ثم تضيف لها ملون أو ملونين وتبسط بالمدلك على سمك رقيق فوق مائدة مرشوشة بالسكر كلاصي. تقطع إلى أشكال مختلفة بواسطة مراشم أو إلى مربعات ودوائر وتصنع منها وريدات مزينة بعروش رقيقة.



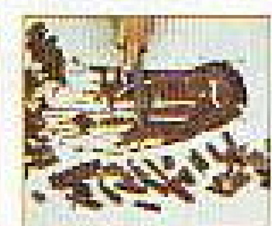



# زخارف مختلفة بالشكلاط

## شكل 1 : الشكلاط مجروش

- 200غ شكلاط أسود

تذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم.
نبسطه فوق صفيحة أو في قالب صغير ونتركه يبرد ويتجمد
نجرشه أو نحكه حسب الذوق.

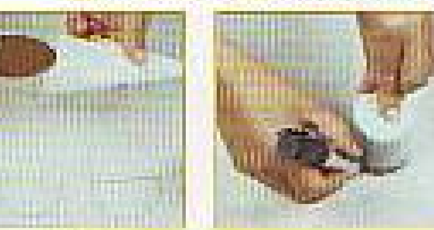




## شكل 2 : الرسم والكتابة

- 200غ شكلاط أسود

ترسم أشكالا فوق ورقة سولفيريزي أو تكتب عليها ثم تقلب وجه الورقة.
تذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم.
نسكب الشكلاط المذاب في كورني مصنوع من الورق.
نتبع آثار الرسم أو الكتابة من الخلف.
عندما يتجمد الشكلاط نزيل الأشكال المحصل عليها بحذر.
نزين بها وجه الحلويات حسب الذوق.



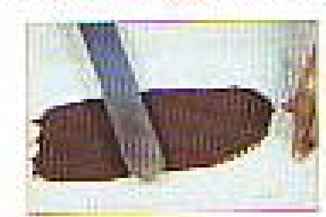




## شكل 3 : زخارف بأشكال مختلفة

- 200غ شكلاط أسود

تذيب الشكلاط بطريقة حمام مريم، نبسطه فوق ورقة سولفيريزي ونتركه يتجمد، نستخرج منه أشكال مختلفة بواسطة مراشم حسب الذوق.

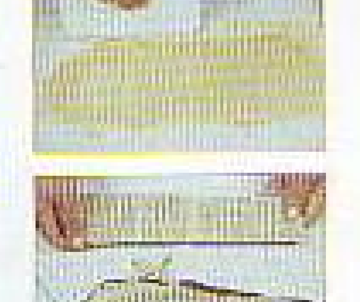



## شكل 4 : قطع لتزيين الجوانب

- 200غ شكلاط أسود
- 100غ شكلاط أبيض

تذيب الشكلاط الأبيض على طريقة حمام مريم ثم نبسطه فوق ورقة سولفيريزي
نخيشه بواسطة المشط ونتركه يتجمد.
تذيب الشكلاط الأسود ثم نبسطه فوقه ونتركه يتجمد.
نستخرج منه أشكال وقطع لتزيين الحلويات حسب الذوق.





# حلوة مزينة بالكراميل

المقادير ____ قالب دائري 22 سم

- جينواز بالفانيلا ① (ص 3)
- كريما بالزبدة (ص 12)
- كريما شانتي (ص 6)
- السيرو (ص 13)

للتزيين

- كلاصاج كراميل (ص 15)
- رقائق اللوز محمرة
- 50 غ شكلاط أسود



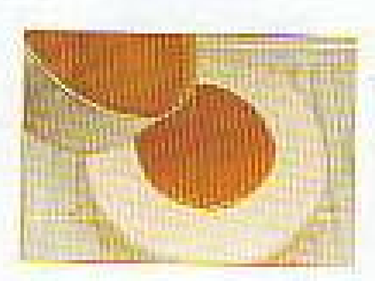

## طريقة التحضير



1 بعد تهيئ الجينواز تقطعها إلى قرصين، تبلل القرص الأول بالسيرو ثم تبسط فوقه طبقة من الكريما بالزبدة وطبقة من الكريما شانتني.



2 تضع فوقه القرص الثاني مقلوب، تبله كذلك بالسيرو ثم تبسط فوقه طبقة من الكريما بالزبدة وطبقة من الكريما شانتني. نسوي وجه وجنبات الحلوى بالكريما المتبقية، ندخلها للمجمد.



3 تخرج الحلوة من المجمد وتضعها فوق شبكة ثم تفرغ فوقها الكلاصاج بالكراميل وتتركها ترتاح قليلا.



4 تزين حواشي الحلوة برقائق اللوز. تملأ كورني من ورق سولفيريزي بالشكلاط الأسود مذاب بطريقة حمام مريم وتزين وجه الحلوة.

# حلــوة بالمــانــك

**المقادير** ــــ قالب دائري 22 سم

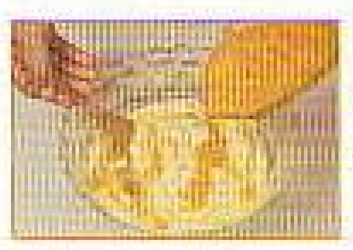
- جينواز بالفانيلا ① (ص 3)
- كريما بالزبدة (ص 12)
- حبة من المانك
- كريما شانتي (ص 6)
- السيرو (ص 13)

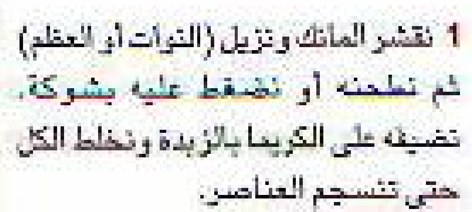
**للتزيين**

- 100غ شكلاط مجروش (ص 16 شكل 1)




## طريقة التحضير

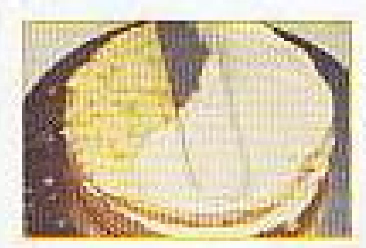




1 نقشر المانك ونزيل (النوات أو العظم) ثم نطحنه أو نضغط عليه بشوكة. نضيفه على الكريما بالزبدة ونخلط الكل حتى تنسجم العناصر.



2 نقطع الجينواز إلى قرصين، نبلل القرص الأول جيدا بالسيرو، ثم نبسط فوقه طبقة من الكريما بالزبدة والمانك وطبقة من الكريما شانتي.



3 نضع فوقه القرص الثاني، نبلله كذلك بالسيرو ونبسط عليه طبقة من الكريما بالزبدة والمانك وطبقة من الكريما شانتي.



4 نستعمل ما تبقى من الكريما شانتي لموازاة وجه وجوانب الحلوة ثم ندخلها للمجمد. نزينها بالشكلاط.

# حلوة بكريما خفيفة بالشكلاط

قالب دائري 22 سم

**المقادير**

- جينواز بالشكلاط ④ (ص 3) ◦ 100 غ شكلاط أسود
- 100 غ سكر سنيدة ◦ 3 أصفر البيض ◦ 100 غ من الزبدة
- ملعقة كبيرة من النشا (مايزينا) ◦ كريما شانتيي (ص 6)
- السيرو (ص 13)

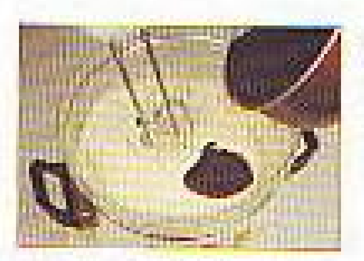
**للتزيين**

- كلاصاج بالشكلاط الأسود (ص 14)
- قليل من الشكلاط فيرميسيل

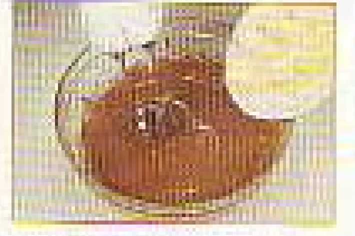


## طريقة التحضير

على طريقة حمام مريم نضرب أصفر البيض والسكر بالطراب الكهربائي حتى يمتزجا ويصبح لونهما أبيض.



1 نضيف الشكلاط مذاب على طريقة حمام مريم ونستمر في التطريب حتى تمتزج العناصر ثم نزيلها من فوق النار.



2 نواصل التطريب حتى تبرد ثم نضيف الزبدة مقطعة قطع صغيرة والنشا ونواصل التطريب حتى نحصل على كريما خفيفة ومتجانسة.



3 نقطع الجينواز إلى قرصين. نضع القرص الأول داخل القالب نبله بالسيرو ثم نبسط فوقه طبقة من الكريما المحصل عليها وطبقة من الكريما شانتيي.



4 نضع فوقه القرص الثاني مقلوب. نبله كذلك بالسيرو ونبسط فوقه ماتبقى من الكريما بالشكلاط مع موازاة وجه الحلوة. ندخلها للمجمد.

عند التقديم نغطي الحلوة بالكلاصاج و الشكلاط فيرميسيل في الجوانب.

# حلوة مربعة بالشكلاط واللوز

**المقادير** ——— قالب مربع 20 سم

- جينواز بالشكلاط 2 (ص 5) ○ كريما بالزبدة والشكلاط (ص 12)
- كريما شانتيي (ص 6) ○ السيرو (ص 13)

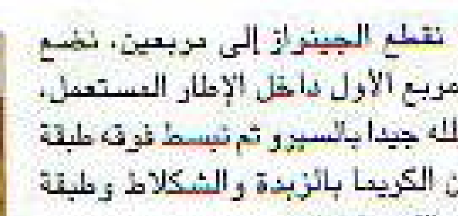
**للتزيين**

- 150غ من عجينة اللوز (جاهزة للاستعمال) ○ ملون حسب الذوق
- شكلاط فيرميسيل (شعرية) ○ قليل من مسحوق الكاكاو
- أشكال ورسومات من الشكلاط (ص 16 شكل 2)



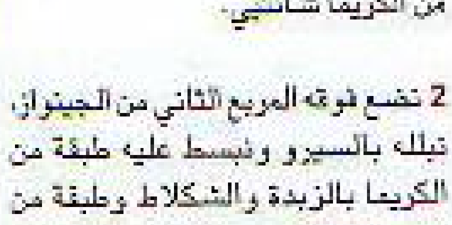
## طريقة التحضير





1 نقطع الجينواز إلى مربعين، نضع المربع الأول داخل الإطار المستعمل، نبلله جيدا بالسيرو ثم نبسط فوقه طبقة من الكريما بالزبدة والشكلاط وطبقة من الكريما شانتيي.

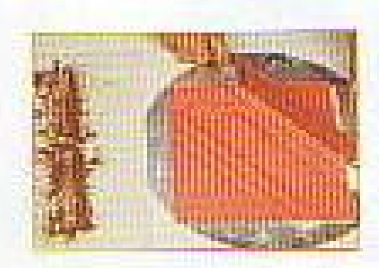




2 نضع فوقه المربع الثاني من الجينواز، نبلله بالسيرو ونبسط عليه طبقة من الكريما بالزبدة والشكلاط وطبقة من الكريما شانتيي مع موازاة وجه الحلوة. ندخلها للمجمد.



3 نزيل الإطار المستعمل ونزين الحواشي بالشكلاط فيرميسيل.



4 نخلط عجينة اللوز بالملون ونبسطها بالمدلك ثم نقطعها بالإطار. نضع الكاكاو فوق ورقة سولفيريزي، نغطس فيها ظهر سكين طويلة ونرسم خطوط فوقها ثم نزينها بأشكال من الشكلاط.



# حلوة ديليس باللوز

قالب دائري 22 سم

## المقادير

- جينواز بالفانيلا ① (ص 3)
- كريما باللوز (ص 11)
- كريما شانتيي (ص 6)
- السيرو (ص 13)

## للتزيين

- رقائق اللوز محمرة
- الشكلاط فيرميسيل




## طريقة التحضير

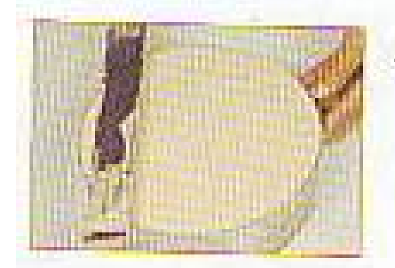
بعد تجيير عجينة الجينواز نقطعها إلى قرصين.



1 نضع القرص الأول داخل الإطار المستعمل ونبلله بالسيرو ثم نبسط فوقه طبقة من الكريما باللوز وطبقة من الكريما شانتيي.



2 نضع فوقه القرص الثاني نبلله كذلك بالسيرو ثم نبسط فوقه ما تبقى من كريما باللوز.



3 نسوي وجه الحلوة وندخلها المجمد.



4 نزيل القالب ثم نزين جوانبها برقائق اللوز محمرة. نضع ما تبقى من الكريما شانتيي في جيب الحلواني ونزين به وجه الحلوة ثم نرشها بالشكلاط فيرميسيل.



# حلوة ديليس بالكركاع

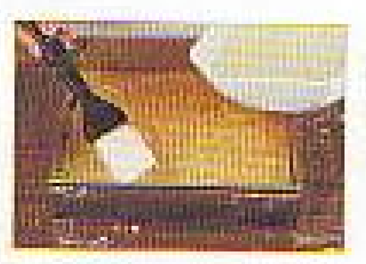
المقادير ـــــــــ قالب مربع 24 سم

- 2 قطع عجينة البيسكوي توابي (ص 7)
- كريما شانتتي (ص 6)
- 100غ من الكركاع مهرمش
- قليل من أنصاف الكركاع
- السيرو (ص 13)




## طريقة التحضير

بعد تهيىء قطعتين من عجينة البيسكوي توابي، تقطع مربعين بواسطة قالب مربع الشكل من حجم 24 سم، ونستعمل الأجزاء المتبقية في الوسط.



1 نضع المربع الأول من البيسكوي أسفل الإطار وتسقيه بالسيرو. نبسط فوقه طبقة من الكريما شانتتي ثم نصفف نصف كمية الكركاع.



2 نؤلف بواسطة القطع المتبقية من عجينة البيسكوي مربع الوسط، نبللها بالسيرو ثم نبسط طبقة من الكريما شانتتي ونصفف ماتبقى من الكركاع.



3 نغطي الحلوة بالمربع الثاني ونبلله جيدا بالسيرو.



4 نسوي وجه الحلوى بالكريما شانتتي وندخلها للمجمد. تزال من الإطار وتزين بالكريما شانتتي بواسطة جيب الحلواني وكذلك بأنصاف الكركاع.

# حلوة الهرم بكريما الشكلاط

المقادير

- جينواز بالشكلاط 2 (ص 5)
- كريما الزبدة والشكلاط (ص 12)
- السيرو (ص 13)

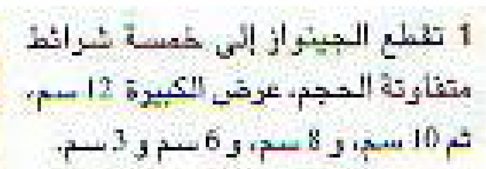
للتزيين

- قليل من الشكلاط المجروش (ص 16 شكل 1)




## طريقة التحضير





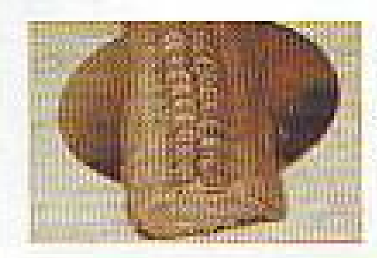
1 تقطع الجينواز إلى خمسة شرائط متفاوتة الحجم، عرض الكبيرة 12 سم، ثم 10 سم، و 8 سم، و 6 سم و 3 سم.



2 نبلل القطعة الكبيرة بالسيرو ثم نبسط فوقها طبقة من الكريما، وبنفس الطريقة نضع القطع الأخرى، نبللها بالسيرو ونبسط فوقها طبقة من الكريما حتى الحصول على شكل هرم.



3 نبسط الكريما فوق وجه وجوانب الحلوى ثم ندخلها للمجمد.



4 بواسطة جيب الحلواني نزين وجهها بالكريما حسب الذوق نضعها في طابق التقديم نرشها بالشكلاط المجروش.

# حلوة هرم بكريما القهوة

## المقادير

- جينواز بالفانيلا 2 (ص 5) • كريما بالزبدة (ص 12)
- 2 ملاعق صغار من القهوة سريعة الذوبان • السيرو (ص 13)

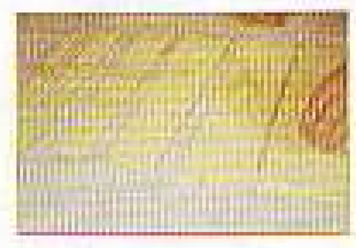
## للتزيين

- كلاصاج بالشكلاط الأبيض (ص 14)
- أشكال ورسومات من الشكلاط (ص 16 شكل 2)
- أشكال من الزخرفة بعجينة اللوز (ص 15)
- قليل من الكريما شانتي (ص 6)





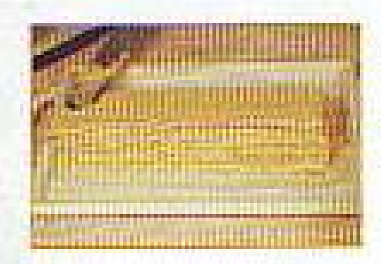

## طريقة التحضير



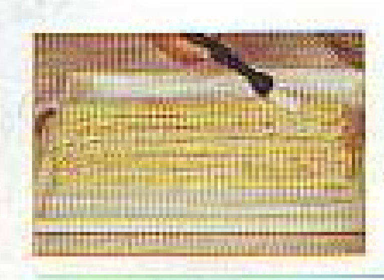
1 نقطع الجينواز إلى ستة شرائط متفاوتة الحجم.



2 نذيب القهوة مع قليل من الماء الغليان ونخلطها مع كريما الزبدة حتى تمتزج العناصر. نبلل الشريط الكبير من الجينواز بالسيرو ونبسط فوقه طبقة من الكريما بطريقة متساوية.



3 بنفس الطريقة نضيف القطع الأخرى من الكبيرة إلى الصغيرة لنحصل على شكل هرم. ندهن الحلوة من الجوانب بالكريما ونملأ الفراغات. ندخلها للمجمد.



4 نبسط فوقها الكلاساج بالشكلاط الأبيض ثم نزينها بأشكال ورسومات من الشكلاط، زخارف من عجينة اللوز والكريما شانتي. حسب الذوق.

# حلوة باناشي

### المقادير

- جينواز بالشكلاط ② (ص 5)
- الكريما شانتي (ص 6)
- السيرو (ص 13)
- ملعقة صغيرة من نكهة الفريز+1 بيسطاش

### للتزيين

- الشكلاط المجروش (شكل 1 ص 16)
- قليل من السكر كلاصي



## طريقة التحضير

نقطع الجينواز إلى ثلاثة مستطيلات متساوية الحجم. نقسم الكريما شانتي إلى ثلاث أقسام.



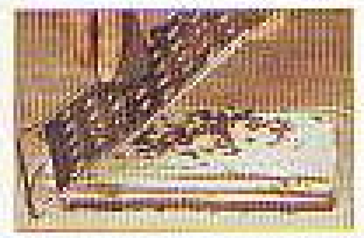
1 نحتفظ بالقسم الأول من الكريما عادي ونطعم الثاني بنكهة الفريز والثالث بنكهة البيسطاش. نبلل المستطيل الأول بالسيرو ثم نبسط فوقه الكريما بنكهة الفريز.





2 نضع فوقه المستطيل الثاني، نبلله بالسيرو ثم نبسط فوقه الكريما بنكهة البيسطاش.

3 نضع فوقه المستطيل الثالث، نبلله بالسيرو ثم نبسط فوقه ماتبقى من الكريما شانتي وندخل الحلوة للمجمد.



4 قبل التقديم نزينها بالشكلاط المجروش ونرشها بقليل من السكر كلاصي.

# حلوة رأس السنة بالشكلاط

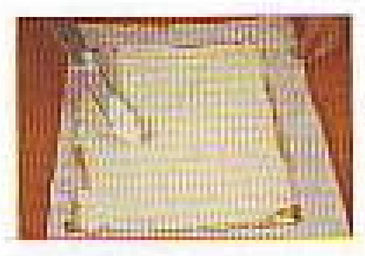
## المقادير

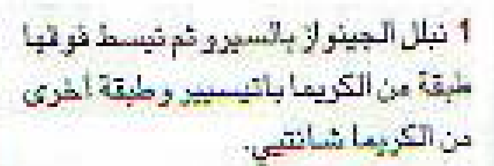
- جينواز بالفانيلا ® (ص 5) • كريما باتيسيير (ص 9)
- كريما شانتي (ص 6) • كريما بالزبدة (ص 12)
- 100غ من الشكلاط الأسود مذاب • 25غ سكر كلاصي
- السيرو (ص 13) • قليل من مسحوق الكاكاو
- قليل من زخارف الشكلاط (ص 16-17)



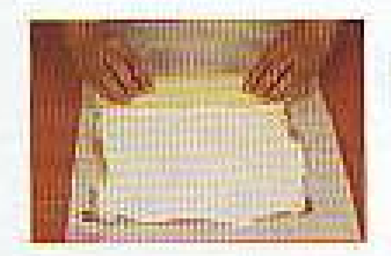



## طريقة التحضير





1 نبلل الجينواز بالسيرو ثم نبسط فوقها طبقة من الكريما باتيسيير وطبقة أخرى من الكريما شانتي.



2 نلف الحلوى على بعضها عرضا ثم نغطي بورقة سولفيريزي وندخلها للمجمد حتى تتجمد.



3 ندهن الحلوة بالسيرو ثم نخلط كريما بالزبدة مع الشكلاط مذاب بطريقة حمام مريم ونغطي بها الحلوة، نزينها بالمشط الخاص بالحلويات أو بشوكة.



4 نقطع قطعة من الحلوى ونضعها فوقها. نملأ جيب الحلواني بكريما الزبدة ممزوجة بالشكلاط ونرسم عليها بعض الزخارف.

نزينها بالشكلاط ونرشها بالسكر كلاصي كما يمكن رسم دوائر على جنباتها بواسطة مسحوق الكاكاو.



# ملفوف بكريما الحامض

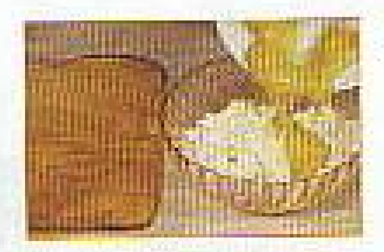
## المقادير

- جينواز بالفانيلا ② (ص 5)
- كريما بالزبدة (ص 12)
- 80غ نشا (مايزينا)
- 20سل من عصير الحامض
- 250غ سكر كلاصي
- 2 ملاعق كبار من قشرة الحامض محكوك
- 40غ زبدة
- 6 أصفر البيض
- 40سل من الماء
- السيرو (ص 13)

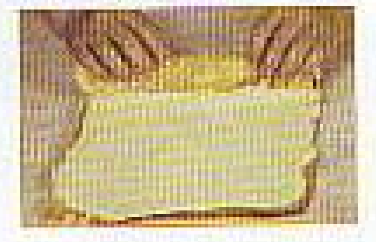



## طريقة التحضير

في كسرولة تضع الماء وعصير الحامض والسكر والنشا فوق نار هادئة وتحرك الخليط حتى يصبح ثقيلا. تضيف الزبدة ثم البيض الواحدة تلو الأخرى مع مواصلة التحريك حتى تصبح على شكل كريما ثقيلة ومنسجمة. تزيلها من فوق النار وتدخلها للثلاجة.

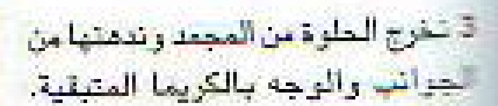


1 عندما تبرد تضيف إليها كريما الزبدة وتخلط الكل حتى تمتزج العناصر.



2 تبلل قطعة الجينواز بالسيرو وتغطي بطبقة سميكة من الكريما وتحتفظ بالقليل ثم تلفها على بعضها. تغطيها بورقة سولفيريزي وتدخلها للمجمد.



3 تخرج الحلوة من المجمد وتدهنها من الجوانب والوجه بالكريما المتبقية.





4 قبل التقديم تزينها بالسكر كلاصي وشرائح رقيقة من الحامض.



# ملفوف بكريما الفريز

### المقادير

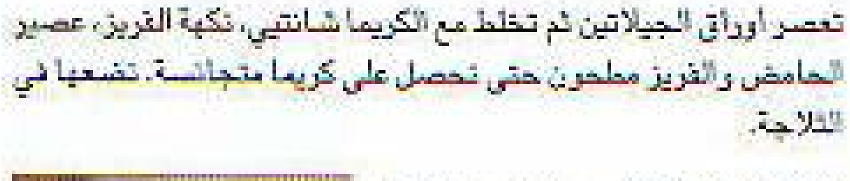
- جينواز بالفانيلا ② (ص 5) • كريما شانتيي (ص 6)
- 300غ من الفريز مطحون مع 150غ سكر سنيدة
- 6 أوراق جيلاتين مبللة في الماء • السيرو (ص 13)
- ملعقة صغيرة من اللون الأحمر بنكهة الفريز
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

### للتزيين

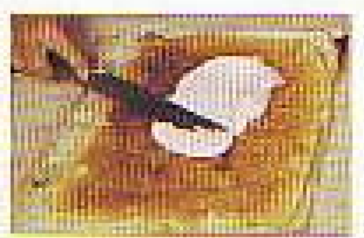
- 5 حبات من حب الملوك المصبر • قليل من الكريما شانتيي (ص 6)



## طريقة التحضير



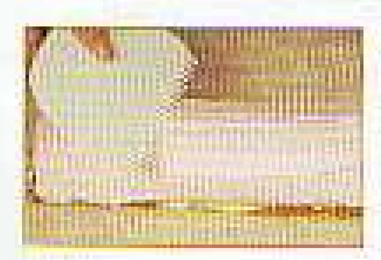
تعصر أوراق الجيلاتين ثم تخلط مع الكريما شانتيي، نكهة الفريز، عصير الحامض والفريز مطحون حتى نحصل على كريما متجانسة. تضعها في الثلاجة.



1 نبلل الجينواز بالسيرو ثم نبسط فوقها ثلثي الكريما المحصل عليها بطريقة متساوية.



2 نلفها بحذر على بعضها ثم نغطيها بورقة سولفيريزي وندخلها للمجمد حتى تتجمد.



3 نبللها بالسيرو وندهنها بما تبقى من الكريما، نخبشها بالمشط لنحصل على زخرفة.



4 نضع قليل من الكريما شانتيي في جيب الحلواني ونزين به وجه الحلوة ثم نصفف حبات الملوك.



# ملفوف كلاصي بالشكلاط

## المقادير

- جينواز بالشكلاط ② (ص 5)
- كريما شانتي (ص 6)
- كريما بالزبدة والشكلاط (ص 12)
- السيرو (ص 13)

## للتزيين

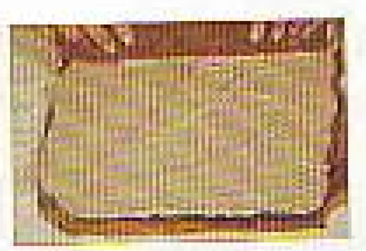
- كلاصاج بالشكلاط الأسود (ص 14)
- قليل من حب الملوك المصبر




## طريقة التحضير




1 نبلل قطعة الجينواز جيدا بالسيرو حتى تلين ويسهل استعمالها. بواسطة ملعقة خشبية نمزج الكريما بالزبدة والشكلاط مع الكريما شانتي.



2 نبسط ثلثي الكريما المحصل عليها بطريقة متساوية فوق الجينواز ونلفها على بعضها ونغطيها بورقة سولفيريزي ثم ندخلها المجمد حتى تتجمد.



3 تخرج الملفوف وندهنه بما تبقى من الكريما مع الاحتفاظ بالقليل لتزيين الوجه.



4 نصب الكلاصاج فوق الحلوة ونتركها حتى تتجمد. نضع ما تبقى من الكريما في جيب الحلواني ثم نزين به وجه الحلوى مع حبات من حب الملوك المصبر

# حلوة باربي

## المقادير

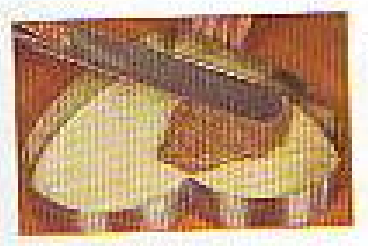
- 2 قطع جينواز بالفانيلا ② (ص 5)
- كريما شانتيي (ص 6)
- كريما باتيسيير (ص 9)
- قليل من النابـاج دافئ
- السيرو (ص 13)
- 150غ من الشكلاط الأسود مذاب بطريقة حمام مريم
- صورة باربي (تباع في محلات مختصة في بيع لوازم الحلويات)




## طريقة التحضير



1 بعد تهيئ قطعتين من الجينواز نستخرج من كل قطعة شكل قلب بواسطة القالب. نخلط الكريما باتيسيير بالشكلاط المذاب نضيف نصف كمية الكريما شانتيي ونمزج الكل حتى تنسجم العناصر.



2 داخل القالب نبلل القطعة الأولى بالسيرو ونبسط فوقها نصف كمية الكريما المحصل عليها، نغطيها بالقطعة الثانية. نبللها بالسيرو ونبسط ماتبقى من الكريما. ندخل الحلوة للمجمد حتى تتجمد.



3 نزيل الإطار وندهن الوجه والجوانب بما تبقى من الكريما شانتيي ونحتفظ بقليل منها للتزيين.



4 ندهن الوجه بالناباج ونلصق ورقة باربي ثم نزينها بواسطة جيب الحلواني بما تبقى من الكريما شانتيي.

# حلوة بكريما مازاران

**المقادير** ——— قالب دائري 27 سم

- 2 قطع من عجينة بيسكوي سوكسي (ص 8)
- 100غ من الزبدة
- كريما باتيسيير (ص 9)
- كريما براليني (ص 11)

**للتزيين**

- قطع من الزخرفة بالشكلاط (شكل 4 ص 17)
- السيرو (ص 13)
- قليل من رقائق اللوز محمرة
- 3 ملاعق من التاباج دافئ




## طريقة التحضير

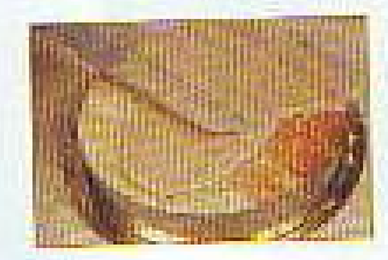
بعد تهيء قطعتين مستطيلتين من عجينة البيسكوي سوكسي، نستخرج من كل مستطيل قرص بواسطة قالب قطره 27سم، نستعمل القرص الأول في الأسفل والقرص الثاني في الأعلى ونستعمل الأجزاء المتبقية في الوسط.



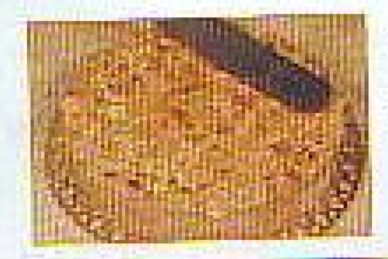
1 في إناء نخلط الكريما باتيسيير والكريما براليني ثم نضيف الزبدة ونخدم الكل جيدا حتى تنسجم العناصر ونحصل على كريما متجانسة.



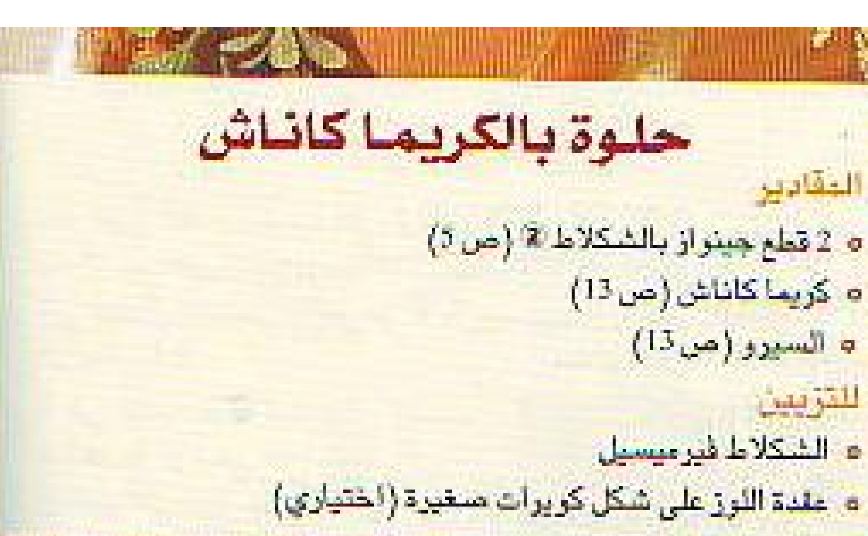
2 نضع القرص الأول في الإطار، نبلله بالسيرو ونبسط فوقه طبقة من الكريما المحصل عليها ثم نغطيه بالقطع المتبقية نبللها بالسيرو، ونبسط فوقها طبقة ثانية من الكريما.



3 نغطي الحلوة بالقرص الثاني نبلله بالسيرو ونسوي وجهها وجوانبها بما تبقى من الكريما.
نخليها للمجمد حتى تتجمد لكي يسهل علينا تزيينها.



4 نزيل القالب، نبسط رقائق اللوز فوق وجه الحلوة وندهنها بالتاباج لتحتفظ باللمعان ثم نزينها بزخرفة الشكلاط حسب الذوق.



# حلوة بالكريما كاناش

## المقادير

- 2 قطع جينواز بالشكلاط (ص 5)
- كريما كاناش (ص 13)
- السيرو (ص 13)

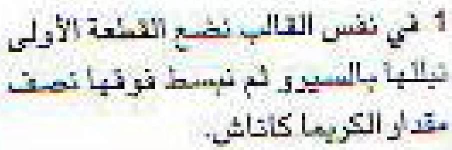
## للتزيين

- الشكلاط فيرميسيل
- عقدة اللوز على شكل كويرات صغيرة (اختياري)



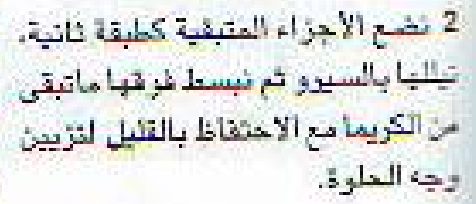

## طريقة التحضير

بعد تهييئ قطعتين مستطيلتين من الجينواز بالشكلاط نستخرج من كل مستطيل قطعة بواسطة قالب سداسي الجوانب. نستعمل القطعة الأولى في الأسفل والقطعة الثانية في الأعلى ونستعمل الأجزاء المتبقية في الوسط.



1 في نفس القالب نضع القطعة الأولى نبللها بالسيرو ثم نبسط فوقها نصف مقدار الكريما كاناش.





2 نضع الأجزاء المتبقية كطبقة ثانية، نبللها بالسيرو ثم نبسط فوقها ماتبقى من الكريما مع الاحتفاظ بالقليل لتزيين وجه الحلوة.



3 نضع القطعة الثانية كطبقة ثالثة، نبللها بالسيرو ونبسط فوقها ما تبقى من الكريما ثم ندخلها للمجمد حتى تتجمد كي يسهل إزالة القالب.



4 عند التقديم نزين الجوانب بفيرميسيل الشكلاط. كما يمكن غطس كويرات اللوز في الحبيبات ووضعها فوق وجه الحلوة.



# حلـوة الأطفـال

**المقادير** ———— قالب مستطيل 30/27 سم

- 3 قطع جينواز بالفانيلا ② (ص 5) ● السيرو (ص 13)
- ضعف كمية كريما بالزبدة والشكلاط (ص 12)

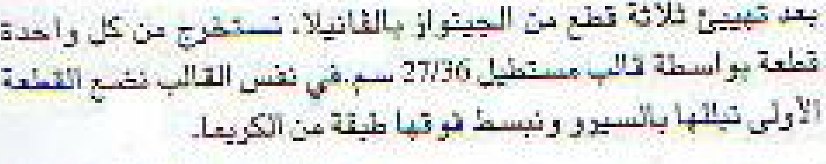
**للتزيين**

- القليل من الزخارف بالشكلاط (ص 17.16) ● 100غ من عجينة اللوز
- 100غ من مسحوق الكوك ● قطرات من الملون الأخضر

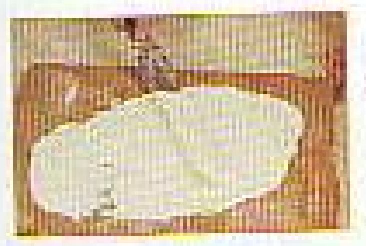





## طريقة التحضير



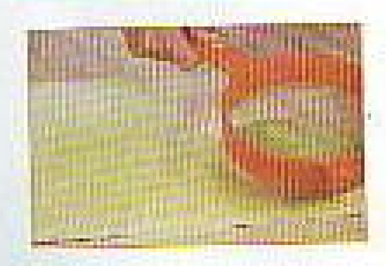
بعد تهييئ ثلاثة قطع من الجينواز بالفانيلا، نستخرج من كل واحدة قطعة بواسطة قالب مستطيل 27/36 سم.في نفس القالب نضع القطعة الأولى تبللها بالسيرو ونبسط فوقها طبقة من الكريما.



1 نغطيها بالقطعة الثانية ونعيد نفس العملية وكذلك بالنسبة للقطعة الثالثة ثم نزيل القالب ونسوي وجه الحلوى وجوانبها بالكريما ثم ندخلها للمجمد.



2 نضع قليل من الملون الأخضر مع الكوك ونحركه بباطن اليدين.



3 نزين به وجه الحلوة لتحصل على شبه بساط أخضر.



4 نزينها بزخرفة الشكلاط وعجينة اللوز حسب الذوق.

# حلوة ميكي ماوس

**المقادير**

- 3 قطع جينواز بالشكلاط ③ (ص 5)
- ضعف كمية كريما شانتيي (ص 6)
- السيرو (ص 13) • حبات من سمارتيز (فانيد)
- كلاصاج بالشكلاط الأسود (ص 14)
- زخارف من الشكلاط (ص 16-17)

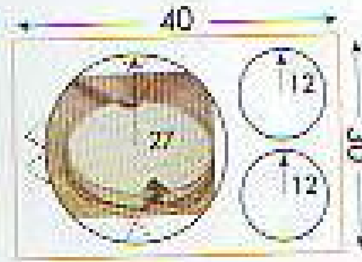


## طريقة التحضير

بعد تهييئ ثلاثة قطع من الجينواز بالشكلاط، نستخرج من كل قطعة قرص كبير قطره 27 سم وقرصين صغيرين بقطر 12 سم.



في القالب الكبير، نضع القرص الأول من الجينواز، نبلله بالسيرو ونبسط فوقه بطريقة متساوية طبقة من الكريما، نغطيه بالقرص الثاني، نبلله كذلك بالسيرو ونبسط فوقه الكريما. نتبع نفس الطريقة بالنسبة للقرص الثالث.




في القالبان الصغيران نعيد نفس المراحل الأولى لنحصل في الأخير على عجلة كبيرة وعجلتين صغيرتين ندخلهم للتجمد، نخرجهم ثم نزيل الإطارات. نرسم خطا عموديا على مركز الدائرة الكبيرة ونقطع مثلث صغير من كل جانب.



نوضع الدوائر في طبق التقديم حيث تشكل الدائرة الكبيرة الراس والدائرتين الصغيرتين الأذنين والمثلثين الدقن نغطي الدوائر الثلاثة بالكلاصاج بالشكلاط.

بواسطة جيب الحلواني معلوء بالكريما شانتيي نحدد معالم الوجه ميكي ماوس ثم بواسطة الشكلاط الأسود المذاب نصنع العينين والفم والأنف وفي الأخير نزين الحلوة بحبات السمارتيز.

# حلوة بدوائر الملفوف

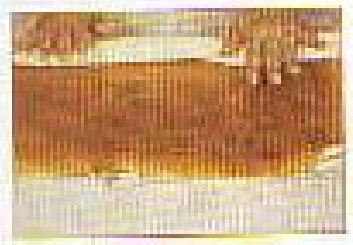
## المقادير

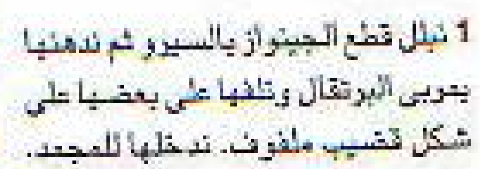
قالب دائري 27 سم

- 2 قطع جينواز بالفانيلا ② (ص 5)
- كريما باتيسير (ص 9)
- كريما شانتي (ص 6)
- 3 أوراق الجيلاتين مبللة في الماء
- 6 ملاعق كبيرة من مربى البرتقال
- 2 حامضات (قشور محكوكة)
- السيرو (ص 13)
- قليل من الناباج الدافئ




## طريقة التحضير

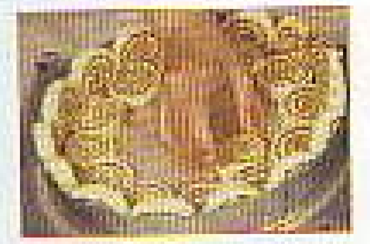




1 نبلل قطع الجينواز بالسيرو ثم ندهنها بمربى البرتقال ونلفها على بعضها على شكل قضيب ملفوف. ندخلها للمجمد.



2 نخرج الملفوف من المجمد ونقطعه إلى دوائر سمكها 1 سنتمتر.



3 في قالب دائري ندهن جوانبه بالناباج نصفف الدوائر ملتصقة ببعضها مع ملء جميع الفراغات.



4 نمزج الكريما باتيسير، الكريما شانتي، قشرة الحامض محكوكة، وأوراق الجيلاتين محصورة من الماء. نخلط الكل حتى تمتزج العناصر ثم نبسطها فوق الحلوى لملء جميع الفراغات.

نغطيها بقطعة مربعة أو دائرية من الجينواز، نبللها بالسيرو وندخل الحلوة للمجمد ثانية. تزال من القالب وتقلب في طبق التقديم ثم تدهن بالناباج لتلميعها.

# حلوة عيد الميلاد

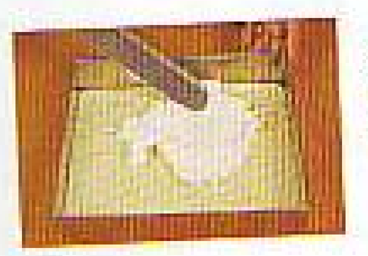
**المقادير** قالب مستطيل 36/27 سم

- 2 قطع جينواز بالفانيلا ② (ص 5)
- علبة من الخوخ المصبر
- ضعف كمية كريما شانتي (ص 6)
- قليل من الناباج دافئ
- صورة مخصصة لتزيين الحلويات (عند بائع لوازم تحضير الحلويات)
- السيرو (ص 13)



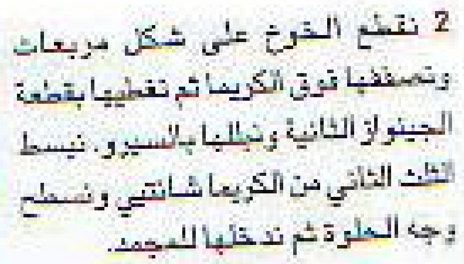



## طريقة التحضير



1 نقطع الجينواز إلى قطعتين بحسب حجم القالب المستعمل. نبلل القطعة الأولى بالسيرو ونبسط فوقها ثلث الكريما شانتي.





2 نقطع الخوخ على شكل مربعات ونصففها فوق الكريما ثم نغطيها بقطعة الجينواز الثانية ونبللها بالسيرو. نبسط الثلث الثاني من الكريما شانتي ونسطح وجه الحلوة ثم ندخلها المجمد.



3 نزيل القالب بعناية. ندهن الوجه بالناباج ونضع عليه الصورة ثم ندهنها مرة أخرى بالناباج.



4 نضع ما تبقى من الكريما شانتي في جيب الحلواني ونزين به جوانب ووجه الحلوة.

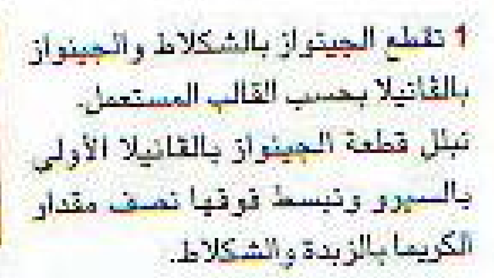
# حلوة الأوبرا

**المقادير** قالب مستطيل 36/27 سم

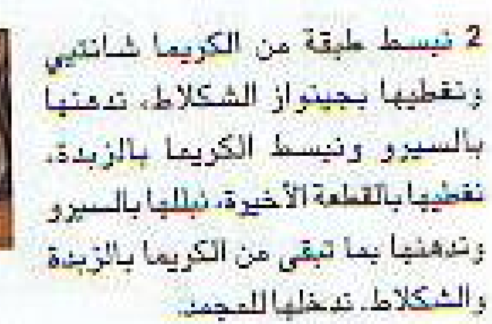
- 2 قطع جينواز بالفانيلا ② (ص 5)
- قطعة جينواز بالشكلاط ② (ص 5)
- كريما بالزبدة والشكلاط (ص 12)
- كريما بالزبدة بدون شكلاط (ص 12)
- كريما شانتي (ص 6) ● السيرو (ص 13)
- كلاصاج بالشكلاط الأسود (ص 14)




## طريقة التحضير



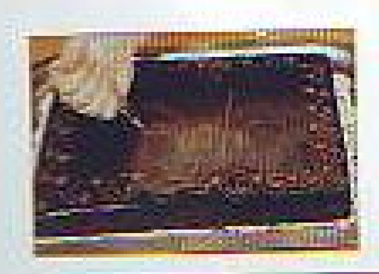
1 تقطع الجينواز بالشكلاط والجينواز بالفانيلا بحسب القالب المستعمل. تبلل قطعة الجينواز بالفانيلا الأولى بالسيرو وتبسط فوقها نصف مقدار الكريما بالزبدة والشكلاط.



2 تبسط طبقة من الكريما شانتي وتغطيها بجينواز الشكلاط، تدهنها بالسيرو وتبسط الكريما بالزبدة. تغطيها بالقطعة الأخيرة، تبللها بالسيرو وتدهنها بما تبقى من الكريما بالزبدة والشكلاط. تدخلها للمجمد.



3 تزيل القالب وتضعها فوق شبكة ثم تصب فوقها الكلاصاج بالشكلاط الأسود.



4 تملأ كورني من ورق بكريما الزبدة والشكلاط وتزين وجه الحلوة.

# حلوة فوري نوار

المقادير ———— قالب مستطيل 27/36 سم

- 3 قطع جينواز بالشكلاط ② (ص 5)
- ضعف كمية كريما شانتي (ص 6)
- شكلاط الزخرفة والتزيين (ص 16،17)
- السيرو (ص 13)



## طريقة التحضير



1 نقطع الجينواز بالشكلاط بحسب القالب المستعمل. نبلل القطعة الأولى بالسيرو ونبسط طبقة من الكريما شانتي.



2 نغطيها بالقطعة الثانية، نبللها بالسيرو ونبسط طبقة من الكريما ثم الثالثة، نبللها بالسيرو ونغطيها بالكريما. ندخلها للمجمد.





3 بواسطة جيب الحلواني نزين وجه الحلوة بالكريما شانتي وبشكلاط الزخرفة في الجوانب.



4 نصنع وريدات كذلك بشكلاط الزخرفة ونزين بها وجه الحلوة.

# حلوة الفريزيي

**المقادير** — قالب مستطيل 36/27 سم

- 2 قطع جينواز بالڤانيلا ② (ص 5)
- 3 أوراق من الجيلاتين
- ضعف كمية الكريما باتيسيير (ص 9)
- كريما شانتي (ص 6)
- كلغ من الفريز مغسول ومقطع
- قليل من التاباج دافئ
- السيرو (ص 13)

**للتزيين :** 50غ من الشكلاط الأسود مذاب

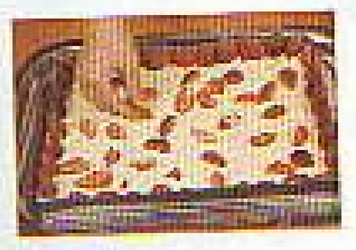




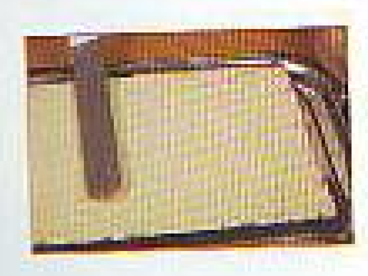
## طريقة التحضير



1 تبلل أوراق الجيلاتين في الماء، نعصرها ونخلطها مع الكريما باتيسيير حتى تنسجم العناصر. نقطع قطعتين من الجينواز بحجم القالب المستعمل.



2 ندهن جوانب القالب بالتاباج نضع فيه القطعة الأولى من الجينواز، نبللها بالسيرو ونصفف على جنبات القالب قطع من الفريز ثم نبسط نصف كمية الكريما ونصفف فوقها ما تبقى من الفريز.



3 نغطيها بالقطعة الثانية من الجينواز، نبللها بالسيرو ونبسط ما تبقى من الكريما باتيسيير ثم نسطحها بالكريما شانتي وندخلها للتجمد.



4 نزيل القالب وندهن الوجه والجوانب بالتاباج. بواسطة كورني مصنوع من ورق سولفيريزي نزينها بالشكلاط.

# الفهرس